મીઠાની વાર્તા

માર્ક કુર્લાન્સકી

એ કયો એકમાત્ર પથ્થર છે જે આપણે ખાઈયે છીએ?
આપણને જીવવા માટે એને ખાવો જરૂરી છે.
એણે પ્રાચીન સભ્યતાઓને આકાર આપ્યો છે,
સામ્રાજ્યોના નિર્માણમાં મદદ કરી છે,
જેને લીધે ઘણી વૈજ્ઞાનિક શોધો થઈ છે,
અને ફ્રેન્ચ ફ્રાઈસને જે સ્વાદિષ્ટ બનાવે છે.

એ મીઠું છે!

મીઠાની વાર્તા

મારું મીઠું

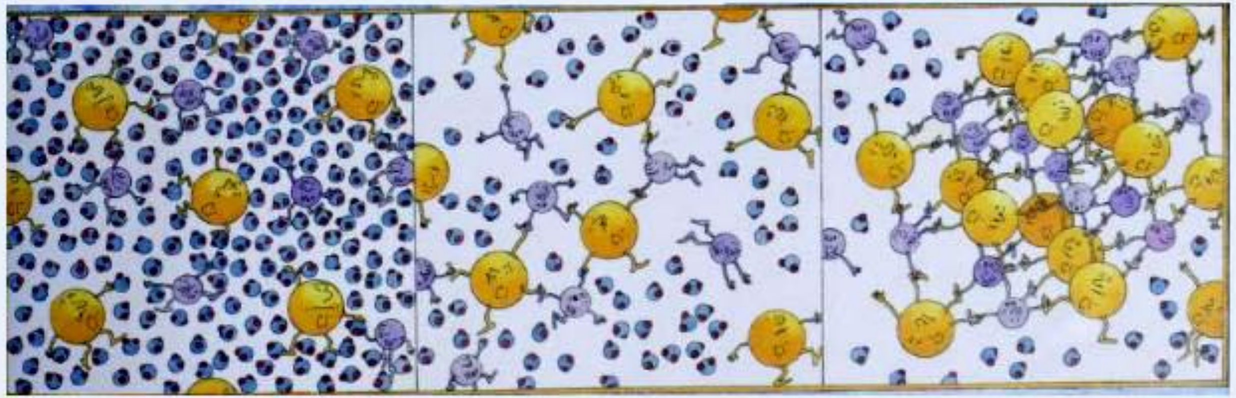
થોડા વર્ષો પહેલા મેં એક નાનો પથ્થર, સ્પેનના એક નાના પહાડી શહેરમાં ખરીદ્યો. પથ્થર પર સફેદ અને ગુલાબી રંગની લકીરો હતી. જોકે એ હીરા, પન્ના અથવા માણેક જેવો કિંમતી પથ્થર ન હતો. એ સુંદર હતો, અને એ કેવળ મીઠાનો પથ્થર હતો.
હું પથ્થરને ઘરે લઈ ગયો અને મેં એને બારીમાં મૂક્યો. એક દિવસ વરસાદ આવ્યો અને ગુલાબી પથ્થર પર સફેદ સ્ફટિક દેખાવા લાગ્યા. મારો સુંદર ગુલાબી પથ્થર સફેદ મીઠા જેવો દેખાવા લાગ્યો - સાવ સાધારણ મીઠા જેવો. એટલે મેં પાણીની મદદથી પથ્થર પરથી સ્ફટિક ઉતાર્યા. પછી પંદર મિનિટ સુધી મેં સાવધાનીથી પથ્થરને કોરો કરવા ટૂવાલથી લૂછ્યો.

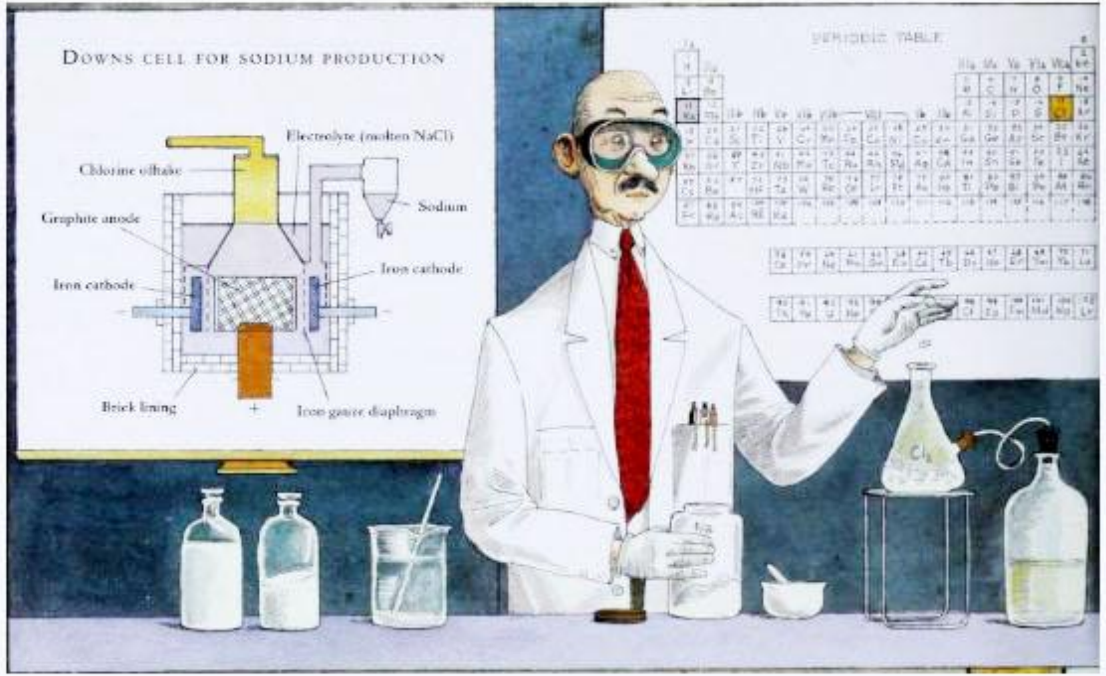
જયારે બીજે દિવસે હું ઉઠયો, તો પથ્થર ફરી ગુલાબી રંગનો હતો, પણ એ ખારા પાણીના ખાબોચિયામાં પડયો હતો. પાણી, પથ્થરમાંથી ચૂવીને નીકળ્યું હશે. સૂરજ એને ગરમ કરી રહ્યો હતો, અને થોડા કલાક પછી, પથ્થર પર ફરી સફેદ સ્ફટિક દેખાવા લાગ્યા. એને સૌર બાષ્પીભવન કહેવામાં આવે છે. આ રીતે સમુદ્રનું પાણી ખારું બને છે.

થોડા સમય માટે મને એવું લાગ્યું કે મારી પાસે એક જાદુઈ પથ્થર છે જે એકધારો ખારું પાણી બનાવી રહ્યો છે. પથ્થર નો આકાર ક્યારેય નાનો ન થયો. ક્યારેક મને લાગ્યું કે પથ્થર સાવ સૂકાઈ ગયો છે. પણ પછી, વરસાદના દિવસે મને એની નીચે ફરી ખારું પાણી દેખાયું. મેં એક ટોસ્ટર ઓવનમાં પથ્થરને શેકીને એને સૂકવવાનો ફેંસલો કર્યો. અડધા કલાકમાં મેં જોયું કે ટોસ્ટરના ગ્રીલની નીચે સફેદ સ્ફટિકના લાંબા રેસા લટકતા હતા. મેં એને બ્રશથી સાફ કર્યા અને મારો પથ્થર ફરી પહેલા જેવોજ દેખાવા લાગ્યો.

મારા પથ્થરના જિંદગી જીવવાના પોતાનાજ નિયમો હતા.
જયારે મારા મિત્રો આવતા, તો હું એને મારો પથ્થર દેખાડતો અને કહેતો કે એ મીઠું છે. એ હંમેશા એને ચાટીને સાચું છે કે નહીં એ જાણવા ચાહતા હતા.

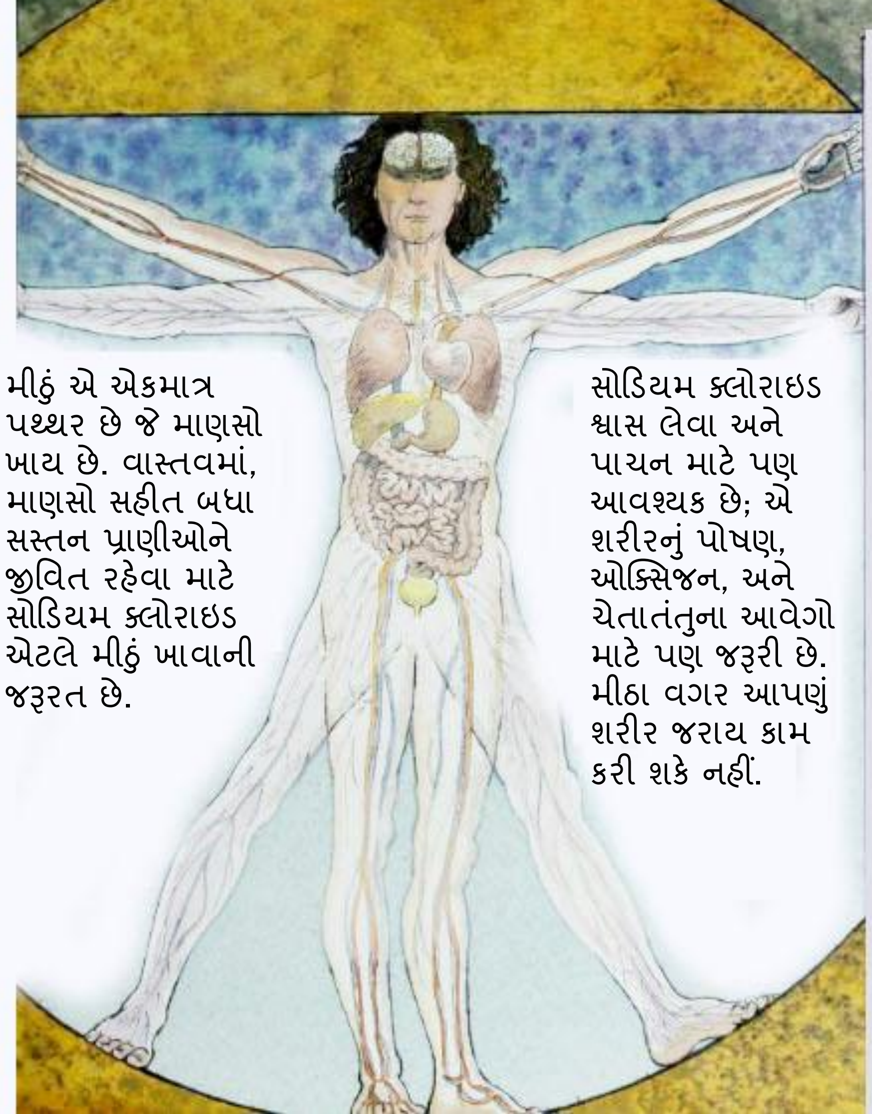
મારો પથ્થર ફક્ત મીઠું હતો, જેનો આપણે વિચાર્યા-સમજ્યા વગર રોજ આપણા ભોજનમાં છંટકાવ કરીયે છીએ. પણ આ સાધારણ અને સામાન્ય મીઠું, અથવા NaCl - જે એનું રાસાયણિક નામ છે - યુદ્ધો અને ક્રાંતિઓનું કારણ રહ્યું છે. મીઠાએ ઇતિહાસ લખાયો એની પહેલાથી લોકોને આકર્ષિત કર્યા અને અર્થવ્યવસ્થાઓને પ્રભાવિત કર્યા.





મીઠું શું છે?

પૃથ્વી બાણું પ્રાકૃતિક તત્વોથી બનેલી છે, જે કુદરતી રીતે ભેગા થઈને સંયુક્ત ઉત્પાદન (કમ્પાઉન્ડ) બનાવે છે. મીઠું એક આવું કમ્પાઉન્ડ છે જે સોડિયમ (Na), જે એટલું અસ્થિર છે કે હવામાં આસાનીથી બળે છે, અને ક્લોરીન (Cl), જે એક ઘાતક ઝેરીલો ગેસ છે, એના સંયોગથી બને છે. આ પ્રાકૃતિક ઘટનાને એક રાસાયણિક પ્રતિક્રિયા કહેવાય છે. એને એવા બે લોકોના રૂપમાં વિચારો જે એકલા બહુ ગેરવર્તન કરે છે પણ સાથે મળીને સારા ખેલાડી બને છે. આ બે તત્વો એકબીજાને સ્થિર કરે છે, અને એના પરિણામસ્વરૂપ કમ્પાઉન્ડ સોડિયમ ક્લોરાઈડ, ન તો વિસ્ફોટક છે અને ન ઝેરીલું. એને જ આપણે મીઠું કહીયે છીએ.



મીઠું એ એકમાત્ર પથ્થર છે જે માણસો ખાય છે. વાસ્તવમાં, માણસો સહીત બધા સસ્તન પ્રાણીઓને જીવિત રહેવા માટે સોડિયમ ક્લોરાઇડ એટલે મીઠું ખાવાની જરૂરત છે.

સોડિયમ ક્લોરાઇડ શ્વાસ લેવા અને પાચન માટે પણ આવશ્યક છે; એ શરીરનું પોષણ, ઓક્સિજન, અને ચેતાતંતુના આવેગો માટે પણ જરૂરી છે. મીઠા વગર આપણું શરીર જરાય કામ કરી શકે નહીં.

એક સ્વસ્થ વયસ્કના શરીરમાં લગભગ 250 ગ્રામ મીઠું હોય છે, જે ત્રણ મોટી નમકદાની (saltshaker) ભરી શકે. શારીરિક કાર્યોને કારણે આપણું શરીર સતત મીઠું ગુમાવે છે અને એને ફરી પરિપૂર્ણ કરવું જરૂરી છે.

મીઠું કેવી રીતે બને છે?

પ્રકૃતિમાં મીઠું શોધવાની ચાર સૌથી સામાન્ય રીત છે - જમીન પર સૂકા મીઠાંની ખાણ, મહાસાગરોમાં, ભૂમિગત ઝરણાંમાં અને પૃથ્વીની નીચે ચટ્ટાનોમાં.

માનવને પહેલી વાર જમીનની સપાટી પર મીઠું એ સ્થાનો પર મળ્યું, જ્યાં પ્રાચીન મીઠાંનાં તળાવ સૂકાઈ ગયા હતા. જાનવરો, જેને લોકોની તૂલનામાં વધારે મીઠાની આવશ્યકતા હોય છે, સાધારણ રીતે આવા સ્થાનોને માણસો કરતા પહેલા શોધે છે. આવા સ્થાનોને ક્યારેક "સાલ્ટ લિકસ" અથવા મીઠું ચાટવાના સ્થાન પણ કહેવામાં આવે છે કારણકે ત્યાં જાનવર આવી ખારી જમીનને ચાટતા હતા. મનુષને જયારે મીઠું ભેગું કરવું હતું, તો એણે એને જમીન પરથી ઘસીને ઉખેડી લીધું.

મીઠાનો સૌથી મોટો અને ભરપૂર સ્ત્રોત છે સમુદ્ર. પણ મીઠું મળતાં પહેલા સમુદ્રી પાણીને ઘણા કલાક માટે ઉકાળવું પડે છે. આ મીઠાના ઉત્પાદન માટે બહુ મોંઘી રીત છે કારણકે એમાં લાકડા અને કોલસા જેવા ઘણા ઇંધણ વપરાય છે. ઘણીવાર મીઠાની તૂલનામાં ઇંધણ વધારે મૂલ્યવાન હોઈ શકે છે.

પણ એનો એક ઉપાય છે. સમુદ્રના કિનારે માનવ-સર્જિત તળાવોમાં સમુદ્રી જળને ભેગું કરીને એને સૂર્યપ્રકાશમાં ગરમ થવા દેવું. પણ આ બહુ ધીમી પ્રક્રિયા છે. તળાવનું પાણી સૂકાવા માટે અને મીઠાના સ્ફટિક બનવા માટે એક વરસ થી વધારે સમય લાગી શકે છે. પણ એમાં મીઠું અને સૂર્યપ્રકાશ બંને મફતમાં ઉપલબ્ધ છે.

જમીનની નીચે પાણીના ઝરણાંમા પણ મીઠું મળી આવે છે. 200 ઈ. પૂ. માં, મધ્ય ચીનમાં સિચુઆન પ્રાંતના ગવર્નર લી-બિંગે શોધ કરી, કે પૃથ્વીની નીચે ખારા પાણીના ઝરણાં વહેતા હતા. કેમકે આ પાણી સામાન્ય રીતે સમુદ્રના પાણીની તૂલનામાં વધારે ખારું હતું, એટલે એને ઉકાળવામાં વધારે સમય કે ઇંધણ લાગતું ન હતું. આ ઝરણાં સુધી પહોંચવા માટે, ચીનમાં લોકોએ પૃથ્વીમાં શારડી ફેરવી અને ખારા પાણીને કાઢવા માટે વાંસની લાંબી નળીઓ દોરડા વાટે નીચે ઉતારી.

આ કામ જોખમી થઈ શકતું હતું. કાણું કરવાવાળા થોડા કર્મચારી માંદા પડી જતા હતા. ક્યારેક આગ લબકારા મારતી બહાર નીકળતી હતી. ક્યારેક એક જબરદસ્ત વિસ્ફોટમાં સમગ્ર કર્મચારીગણ મરી જતું હતું. કંઈ ન સમજાતા, સિચુઆનના લોકો એ નિષ્કર્ષ પર આવ્યા કે કિંમતી મીઠાનું રક્ષણ કરવા પૃથ્વીની નીચે ડ્રેગન (રાક્ષસ) હતા.

જોકે, 100 ઈ. પૂ. સુધીમાં એમને સમજાયું કે કાણાંમાં એક અદ્રશ્ય પદાર્થ હતો જે પાઈપમાં ઉપર ચઢતો હતો. પાઇપ એ ઘર સુધી જતી હતી જ્યાં ખારા પાણીને ઉકાળવામાં આવતું હતું. કામદારો પાઇપના એ છેડાને સળગાવતા હતા જ્યાંથી ધુમાડો નીકળતો હતો. એનાથી આગ પેદા થતી હતી અને જે વાસણમાં મીઠાના પાણીને ઉકાળીને મીઠું બનાવતી હતી. આ કદાચ દુનિયામાં પ્રાકૃતિક ગેસનો સૌથી પહેલો ઉપયોગ હતો.

મીઠાનો એક બીજો સ્રોત ચટ્ટાનો છે જેને જમીનની નીચેથી ખોદવામાં આવે છે. લુઇસિયાના અને ટેક્સાસ સહિત અમેરિકાના ઘણા ભાગમાં મોટી સંખ્યામાં સિંધાલૂણના સ્તર છે. આજે પણ ક્લેવલેન્ડ અને ડેટ્રોઇટમાં સિંધાલૂણ ખાણમાંથી કાઢવામાં આવે છે. મોટા ભાગનું સિંધાલૂણ બહુ શુદ્ધ હોય છે.

જયારે ખાણીયા રોશની કરે છે, ત્યારે દરેક મીઠાની ખાણ અનુપમ દેખાય છે. થોડામાં કાળા કે ભૂરા રંગની દીવાલો હોય છે, અને બીજામાં એટલી સફેદ, જાણે બરફનું તોફાન હમણાંજ ત્યાંથી પસાર થયું હોય. થોડામાં સફેદ પટ્ટીઓ હોય છે, જયારે ઉત્તરી સ્પેનના કારડોનામાં ચમકતી પટ્ટીઓ હોય છે. થોડી ખાણોમાં ભૂમિગત નદીઓ અને ઝરણાં હોય છે જેને નાવમાં બેસીને પાર કરી શકાય. દક્ષિણી પોલેન્ડમાં એક ખાણમાં અલંકૃત ખંડ છે જે મીઠાથી બનેલા છે!

મીઠાની સભ્યતાઓ

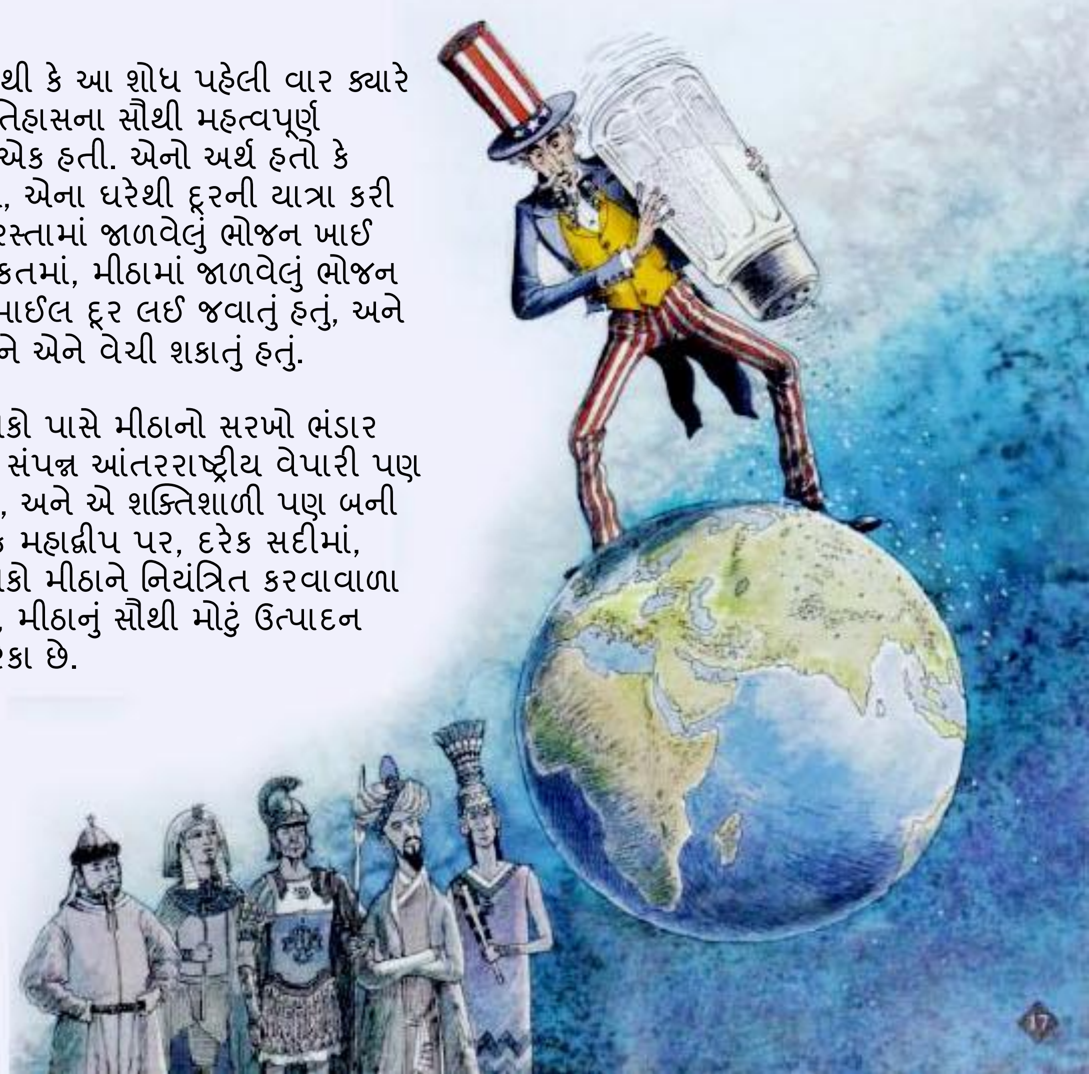
દુનિયામાં દરેક જગ્યાએ જ્યાં શરૂઆતના માણસો જંગલી જાનવરો અને જંગલી ખાદ્ય વનસ્પતિ ભેગા કરીને ખાતાં હતાં, એને વધારાનું મીઠું ખાવાની જરૂરત પડતી ન હતી. મીઠું જાનવરોના લોહી અને માંસમાં હતું, અને શિકારીઓને જરૂરિયાતનું બધું મીઠું માંસમાંથી મળી જતું હતું. પણ જયારે લોકો એક જગ્યાએ વસવા લાગ્યા, અને ખાવાનું ઉગાડવા માટે ખેતી કરવા લાગ્યા, તો એને મીઠાની બહુ જરૂર પડી. શાકભાજી અને અનાજ ખાવાથી સોડિયમ ક્લોરાઇડ નથી મળતું, એટલે એને મીઠું બીજે ક્યાંકથી પ્રાપ્ત કરવું પડતું હતું. ખેડૂત જે જાનવર પાળતા હતા, જેવા કે ઢોર, બકરા અને ઘેટાં, એને પણ મીઠું ખવડાવવાની જરૂર પડતી હતી. એવું માનવામાં આવે છે કે સૌથી પહેલા એ ખેડૂતોએ જંગલી જાનવરોને પાળ્યા, જેણે જાનવરોને મીઠું ખાવા માટે આપ્યું. થોડા સમયમાં જાનવર મીઠાની ઉણપ પૂરી કરવા લોકો પાસે રહેવા લાગ્યા.

મીઠું ખોરાકની જાળવણી કરે છે

જયારે ખેડૂતોના સમુદાય બન્યા, તો એમણે પોતે બનાવેલી વસ્તુઓનો વેપાર શરુ કર્યો. હજારો વર્ષોથી, વેપારમાં સૌથી મૂલ્યવાન વસ્તુ ભોજન હતું. પણ રેફ્રિજરેશન વગર, ભોજન બગડી જતું હતું. લોકોને ખબર પડી કે મીઠું બેક્ટિરિયાને મારીને અને ભેજને ચૂસીને ભોજનની જાળવણી કરતું હતું. મીઠાની મદદથી દૂધ અને ક્રીમનું પનીર બનાવી શકાતું હતું. કોબીનું સૌરક્રોટ બની શકતું હતું. કાકડીનું અથાણું બનાવી શકાતું હતું. માંસમાંથી હેમ કે બેકન બની શકતું હતું, અને માછલીને મીઠાવાળી માછલી બનાવી શકાતી હતી.

જોકે એ ખબર નથી કે આ શોધ પહેલી વાર ક્યારે થઈ, પણ આ ઇતિહાસના સૌથી મહત્વપૂર્ણ પરિવર્તનોમાંથી એક હતી. એનો અર્થ હતો કે પહેલી વાર લોકો, એના ઘરેથી દૂરની યાત્રા કરી શકતા હતા. એ રસ્તામાં જાળવેલું ભોજન ખાઈ શકતા હતા. હકીકતમાં, મીઠામાં જાળવેલું ભોજન સેંકડો કે હજારો માઈલ દૂર લઈ જવાતું હતું, અને એનો વેપાર કરીને એને વેચી શકાતું હતું.

એટલે, જયારે લોકો પાસે મીઠાનો સરખો ભંડાર હોય, તો એ એક સંપન્ન આંતરરાષ્ટ્રીય વેપારી પણ બની શકતા હતા, અને એ શક્તિશાળી પણ બની શકતા હતા. દરેક મહાદ્વીપ પર, દરેક સદીમાં, ત્યાંના પ્રધાન લોકો મીઠાને નિયંત્રિત કરવાવાળા લોકો હતા. આજે, મીઠાનું સૌથી મોટું ઉત્પાદન કરતો દેશ અમેરિકા છે.



મીઠાના રાજવંશો

પ્રાચીન ચીનના લોકોએ મીઠાનું પહેલું સામ્રાજ્ય બનાવ્યું. ત્યાંના શાસક મીઠાનું મૂલ્ય સમજતા હતા, એટલે ફક્ત સરકારને જ એનું ઉત્પાદન કરવાની અને વેચવાની અનુમતિ હતી. સરકારને જ્યારે વધારે ધનની આવશ્યકતા પડતી તો એ મીઠાની કિંમત વધારી શકતી હતી. તાંગ રાજવંશ (618 થી 907) દરમ્યાન, સરકારની કમાણીમાંથી અડધા પૈસા મીઠામાંથી આવતા હતા.

ચીનની મહાન દીવાલના નિર્માણના પૈસા મીઠામાંથી જ આવ્યા હતા. આ દીવાલ પંદરસો માઈલ લાંબી છે અને આજે પણ ઉભી છે. ચીની સેનાનું વેતન પણ એમાંથી આવ્યું હતું. પણ લોકોને મીઠાના આટલા ઊંચા ભાવ આપવાનું પસંદ ન હતું. ચીની ઇતિહાસમાં જયારે-જયારે શાસકોએ મીઠાના ભાવ વધાર્યા, ત્યારે-ત્યારે એ સરકાર અપ્રિય થઈ.

સોયા સોસ

ભોજન ઉપર મીઠું ભભરાવવાને બદલે, ચીનના લોકોએ મીઠાની જરૂરત પૂરી કરવા સોયા સોસ બનાવ્યો. એને બનાવવા માટે આખા તાજા સોયાબીન્સને વરાળ આપીને નરમ બનાવતા હતા, પછી એને મોટી પરાળની ટ્રે માં ફેલાવતા હતા. એમાં ખમીર (આથો) નાખીને ટ્રે ને એક અંધારા રૂમમાં રાખી દેતા હતા, જ્યાં સુધી ઉપર ફૂગ ન થઈ જાય. એ પછી સોયાબીન્સને મીઠા અને પાણી સાથે ભેળવવામાં આવતા હતા અને એને માટલામાં આથો આવવા માટે એક વરસ સુધી રાખવામાં આવતા હતા. અંતે, સોયા, કીચડ જેવા લાગવા લાગતા હતા. આ મિશ્રણને પાઇપ વાટે ગાળવામાં આવતું હતું, વરાળથી જંતુરહિત કરવામાં આવતું હતું. એને લીધે એક ઘેરા રંગનું ખારું સિરપ - સોયા સોસ મળતું હતું, જેમાં સ્વાદ પ્રમાણે પાણી ભેળવવામાં આવતું હતું.

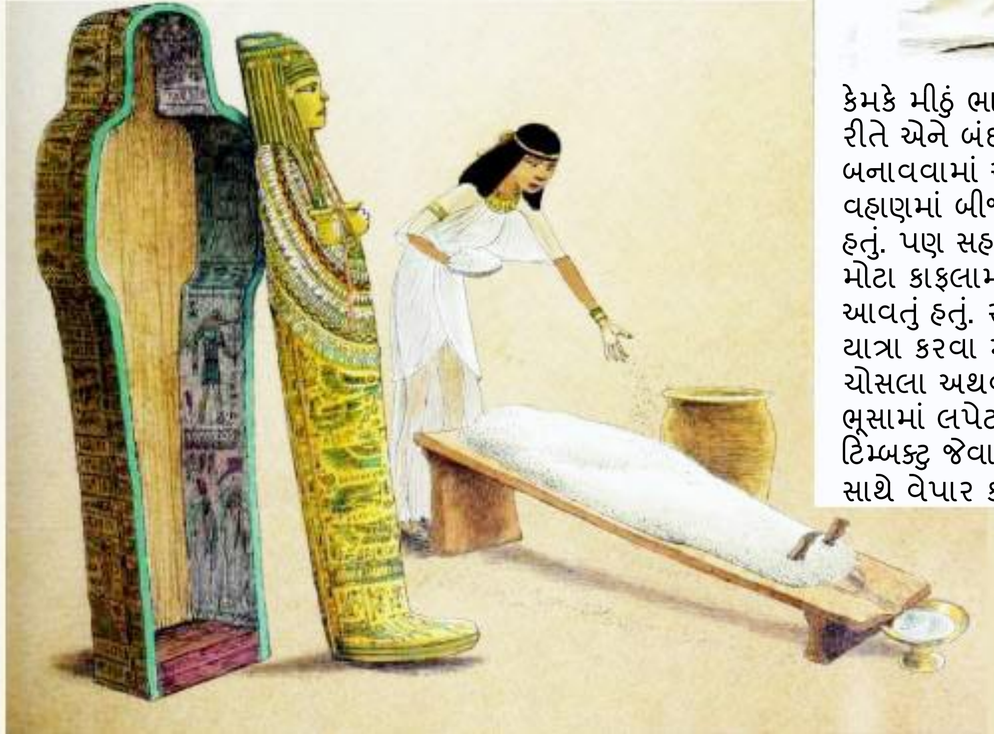
प

પ્રાચીન મિસરવાસીઓ એના જીવિત અને મરી ગયેલા બંને લોકો માટે મીઠું ચઢાવેલો ખોરાક બચાવીને રાખતા હતા. મિસરની કબરમાં મીઠાથી જાળવેલા ખાદ્ય પદાર્થોના કળશ મળી આવ્યા છે, જે મૃતકોની અંતિમ યાત્રા વખતે એને ખાવા માટે રાખવામાં આવ્યા હતા.

અનંતકાળ સુધી જળવાઈ રહે એ માટે મૃત શરીરોને પણ સાફ કરીને એની ઉપર મીઠાનો લેપ કરવામાં આવ્યો હતો. મીઠા વગર મિસરમાં મમી ન હોત.

ભોજન અને મિસરની મમીસ (ખુશબોદાર મસાલો ભરીને રાખેલા શબ)

સૌથી પહેલા મિસરવાસીઓએ મોટા પાયા પર મીઠું ચઢાવેલો ખોરાક બનાવ્યો. મિસરમાં જે વર્ષે વરસાદ ન પડવાથી નાઇલ નદીના હરિયાળા તટ પર ફસલ ન થતી, ત્યારે ત્યાંના લોકો મીઠાવાળી માછલી અને માંસ પર જીવતા રહેતા હતા. એ એનું મીઠું નાઇલ નદીથી દૂર આફ્રિકાના રણમાંથી લઈ આવતા. ત્યાં એને સુકાઈ ગયેલા મીઠાથી ઢંકાયેલા તળાવ મળ્યા, જ્યાંથી આસાનીથી મીઠું ખોદીને કાઢી શકાતું હતું.



રણની બીજી તરફ

કેમકે મીઠું ભારે હતું, એટલે સામાન્ય રીતે એને બંદર કે નદી પાસે બનાવવામાં આવતું હતું અને વહાણમાં બીજે લઈ જવામાં આવતું હતું. પણ સહારાના રણમાં, ઊંટના મોટા કાફલામાં મીઠું લઈ જવામાં આવતું હતું. રણમાં સેંકડો માઈલની યાત્રા કરવા માટે મીઠાના મોટા ચોસલા અથવા શંકુ આકારના બ્લોક ભૂસામાં લપેટવામાં આવતા હતા. ટિમ્બક્ટુ જેવા શહેરોમાં મીઠાનો સોના સાથે વેપાર કરવામાં આવતો હતો.

સારા હેમ ની શક્તિ

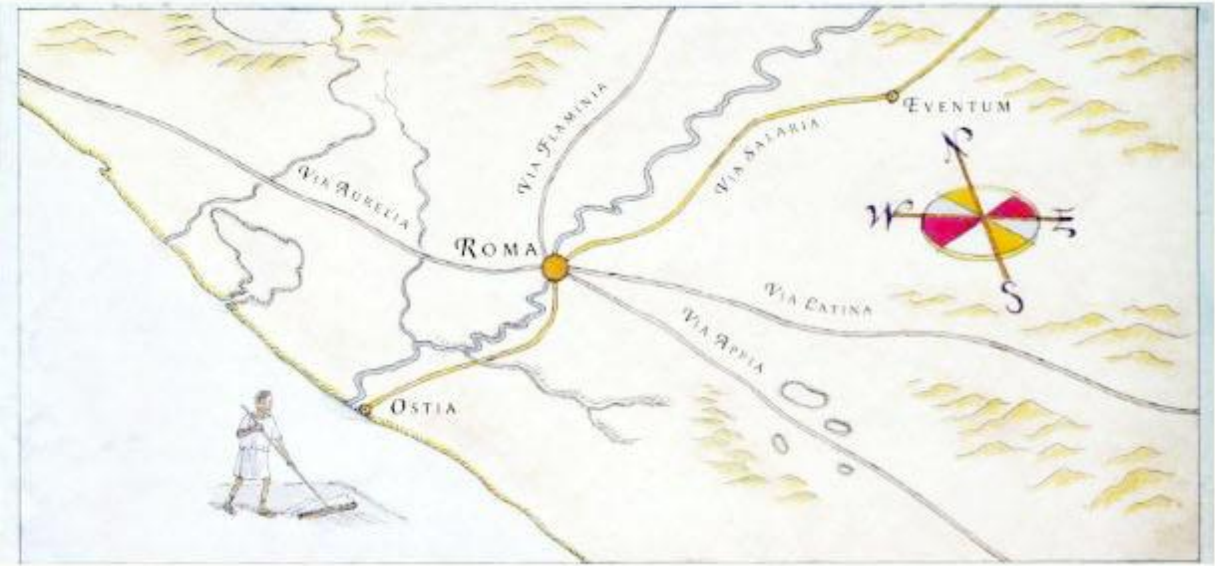
ત્રણ હજાર વર્ષો પહેલા, મધ્ય યુરોપમાં સેલ્ટ નામના લોકો સીંધાલું મીઠું ખાણમાંથી કાઢતા હતા. એમણે યુરોપની નદીઓને કિનારે મીઠું અને મીઠાથી જાળવેલું ભોજન વેચ્યું અને એનાથી એ બહુ શક્તિશાળી બન્યા. હકીકતમાં, સેલ્ટ લોકો માટે મીઠું એટલું મહત્વપૂર્ણ હતું, કે એમણે ઘણા સ્થાનોને મીઠાના નામ આપ્યા: એક શહેરનું નામ "હલેઇન" હતું, જેનો અર્થ હતો " મીઠાનું ઉત્પાદન ". એ શહેર સાલ્ઝબર્ગ શહેર પાસે હતું, જેનો અર્થ હતો "મીઠાનું શહેર".

સેલ્ટ લોકોના સૌથી પ્રસિદ્ધ ઉત્પાદનોમાંથી એક હેમ હતું, જેને એક ડુક્કરની જાંઘને મીઠું પાઈને બનાવવામાં આવતું હતું. સૌથી સારું હેમ, સેલ્ટ લોકો એના સૌથી બહાદુર યોદ્ધાઓ માટે આરક્ષિત રાખતા હતા, અને જો બે યોદ્ધા એ હેમ પર પોતાનો હક જાહેર કરતા, તો એને એના માટે લડવું પડતું હતું.

મધ્ય યુરોપ પર નિયંત્રણ ખોયા પછી, અને એની મીઠાની ખાણો સદીઓ પહેલા છોડયા પછી પણ, એ જે દેશોમાં રહેતા હતા, એ એમના હેમ માટેના પ્રેમ માટે જાણીતા થયા હતા.

સારી રીતે સચવાયેલો ખાણિયો

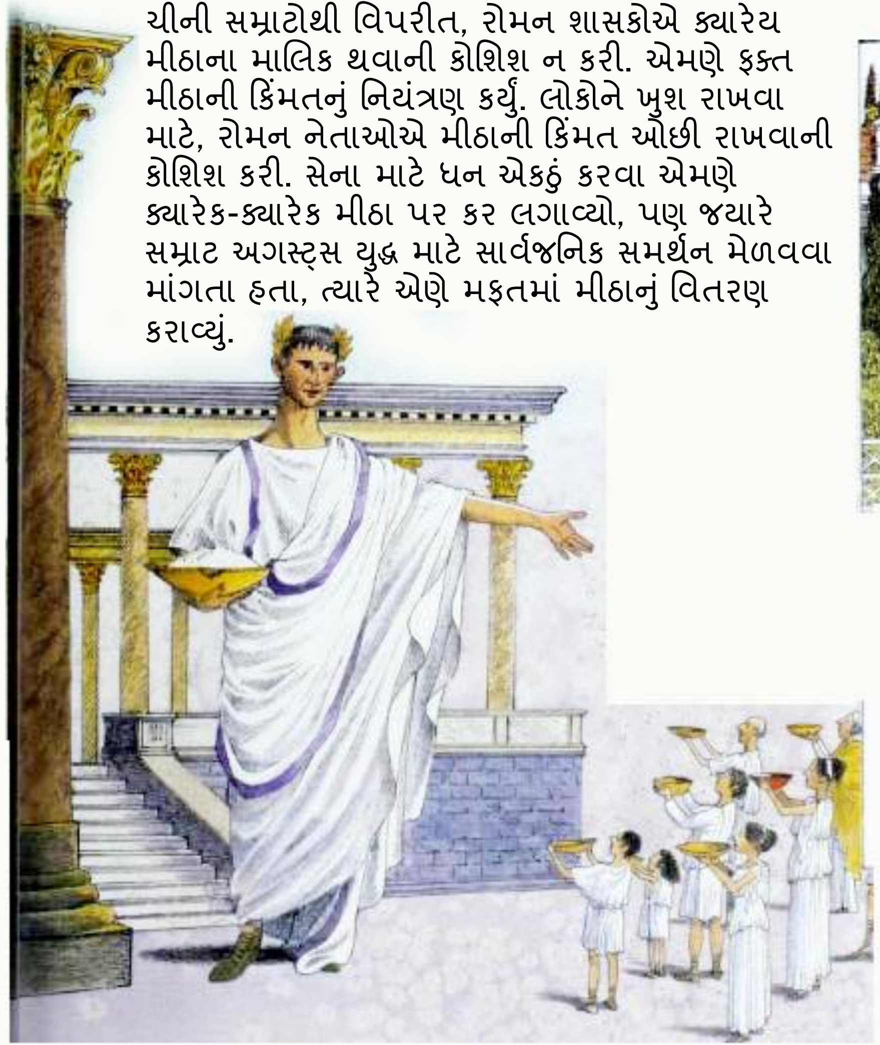
1573 માં, ઓસ્ટ્રિયાના આલ્પ્સમાં, એક અજબ શોધ કરવામાં આવી. ચમકીલા લાલ ઉનના કપડાં પહેરેલા એક માણસનું સંપૂર્ણ રીતે સચવાયેલું શરીર અને શંકુ આકારની એની ટોપી અને કોદાળી એની પાસે મળી આવ્યા. એના કપડાંની ચમક ચોંકાવનારી હતી કારણકે એ સમયે યુરોપના લોકો એવા પ્રકારના ચમકીલા રંગના કપડાં પહેરતા ન હતા. આખરે વૈજ્ઞાનિકોએ નિષ્કર્ષ કાઢ્યો કે એ એક "સેલ્ટીક" ખાણિયો હતો, જે લગભગ બે હજાર વર્ષો પહેલા પડી ભાંગેલી ખાણમાં ફસાઈ ગયો હતો.



મીઠાનું સામ્રાજ્ય

સદીઓ સુધી, રોમવાસીઓએ પશ્ચિમી દુનિયા પર રાજ કર્યું. અને શરૂઆતથી, મીઠું એની શક્તિની ચાવી હતું. રોમન શહેરોને ઘણીવાર મીઠાની ખાણો પાસે સ્થાપિત કરવામાં આવ્યા, અને મહાન રોમન રસ્તાઓમાંથી એક - "વાયા સલારીયા", અથવા "મીઠા માટે રસ્તા" - ને ઓસ્ટિયા થી રોમ મીઠું લાવવા માટે બનાવવામાં આવ્યો હતો.

રોમવાસીઓનું માનવું હતું કે બધાનો મીઠા માટે સમાન અધિકાર હતો. મોટા ભાગના પરિવારોમાં મીઠું ગોકળગાયનાં કોચલામાં અથવા અમીર લોકોની ઉજાણીમાં ચાંદીના કટોરામાં બધાને પીરસવામાં આવતું હતું.



ચીની સમ્રાટોથી વિપરીત, રોમન શાસકોએ ક્યારેય મીઠાના માલિક થવાની કોશિશ ન કરી. એમણે ફક્ત મીઠાની કિંમતનું નિયંત્રણ કર્યું. લોકોને ખુશ રાખવા માટે, રોમન નેતાઓએ મીઠાની કિંમત ઓછી રાખવાની કોશિશ કરી. સેના માટે ધન એકઠું કરવા એમણે ક્યારેક-ક્યારેક મીઠા પર કર લગાવ્યો, પણ જયારે સમ્રાટ અગસ્ટ્સ યુદ્ધ માટે સાર્વજનિક સમર્થન મેળવવા માંગતા હતા, ત્યારે એણે મફતમાં મીઠાનું વિતરણ કરાવ્યું.

રોમવાસીઓ દ્વારા મીઠાથી રચાયેલા ઘણા અંગ્રેજી શબ્દો "મીઠા" ના રોમન શબ્દ પર આધારિત છે. રોમન શબ્દ "સાલ" પરથી જ અંગ્રેજી શબ્દ "સોલ્ટ" બન્યો છે. "સાલ" રોમન શબ્દ જ "સેલેરી" (વેતન) અને "સોલ્જર" (સૈનિક) નું મૂળ છે, કારણકે રોમન સૈનિકોને ઘણીવાર એનું વેતન મીઠાથી આપવામાં આવતું હતું. "એ એના મીઠાને લાયક" અને "મીઠું કમાવા માટે" જેવા વાક્યોથી પણ મીઠાની મહત્તાનો ખ્યાલ આવે છે. "સલાડ" શબ્દ પણ "ઇન્સલટા", જે એક મીઠા માટે શબ્દ છે, એમાંથી આવે છે, કારણકે રોમના લોકો એના લીલા શાકભાજી પર મીઠાનું પાણી છાંટીને ખાતા હતાં.

રોમન સામ્રાજ્યમાં મીઠું રોજની જિંદગીનું કેન્દ્ર હતું. ભૂમધ્ય સાગરની આસપાસ રોમન લોકો ત્રણ ઉચ્ચ મૂલ્યવાન મીઠાના ઉત્પાદનો - માછલી સોસ, જાંબલી ડાઇ, અને મીઠાવાળી માછલી - કરતા હતા. એ ઘણા પ્રકારની માછલીઓ મીઠામાં જાળવીને પશ્ચિમી દુનિયામાં વેચતા હતા.

સડી ગયેલો સોસ

રોમન લોકોએ માછલીઓના વધેલા આંતરડા અને અન્ય આંતરિક અવયવોને મીઠા સાથે ભેળવીને માટીના ઘડામાં રાખીને " ગરુમ સોસ" બનાવ્યો હતો. થોડા સમયમાં એ સડીને એમાં આથો આવવા લાગતો હતો. રોમન "ગરુમ સોસ" નો ઉપયોગ એવી જ રીતે કરતા હતા જેમ ચીનના લોકો "સોયા-સોસ" નો કરતાં હતાં. એ ભોજનમાં મીઠાને બદલે નાખવામાં આવતો હતો. પણ બધાને "ગરુમ સોસ" પસંદ ન હતો. પ્રકૃતિવાદી પ્લિનીએ કહ્યું કે એ સડેલો હતો, અને દાર્શનિક સેનેકાએ એને "સડેલી માછલીનું પ્રવાહી" કહ્યો હતો.

જાંબલી સુગંધ

કિંવદંતી પ્રમાણે, જાંબલી ડાઇની શોધ ત્યારે થઈ જયારે હરકયુલીસ એના ઘેટાંની રખેવાળી કરતા કૂતરાને સમુદ્ર કિનારે ફરવા લઈ ગયો. જયારે કૂતરાએ એક મ્યુરેક્સ નામનું નાનું છીપ ખાધું, તો એનું મોઢું એક અજબ ઘેરા રંગનું થઈ ગયું. રોમન લોકો આ જાંબલી ડાઇનું ઉત્પાદન કરતા શીખ્યા. પણ એ એક બહુ મોંઘી પ્રક્રિયા હતી, અને ફક્ત અમીર અને શાહી લોકોજ એને ખરીદી શકતા હતા. જુલિયસ સિઝરે ફેંસલો કર્યો કે ફક્ત એ અને એનો પરિવાર જ જાંબલી રંગના કપડાં પહેરી શકતા હતા. ક્લિઓપેટ્રાના જહાજના શઢ પણ જાંબલી રંગના હતા.

એકમાત્ર સમસ્યા એ હતી કે જાંબલી પ્રવાહી બહુ ગંધ મારતું હતું. એની વાસ એટલી ખરાબ હતી કે ઓગણીસમી સદીમાં એક રસાયણ વૈજ્ઞાનિકે જયારે એક જાંબલી તત્વ શોધ્યું, તો એનું નામ "બ્રોમીન" રાખવામાં આવ્યું, જેનો અર્થ થાય છે "દુર્ગંધ".

નવો સમુદ્ર

રોમન સામ્રાજ્યના પતન પછી, ભૂમધ્ય સાગર, યુરોપના મીઠાના વેપારનું કેન્દ્ર બન્યું. ભૂમધ્યસાગરીય મીઠાને નિયંત્રિત કરવા બે નાના ઇટાલિના શહેરો - વેનિસ અને જેનોવા - એ સદીઓ સુધી લડાઈ લડી. 1380 માં, વેનિસે જેનોઆને હરાવ્યું અને પછી એ એક સદી સુધી પ્રભાવશાળી બની રહ્યું. પણ પછી કંઈક થયું.

એ સમયે, માર્કો પોલો જેવા વેનિસના વેપારીઓને એશિયાથી મૂલ્યવાન રેશમ અને મસાલા લાવવા માટે ઘણું અંતર કાપવું પડતું હતું. ત્યારે એ રસ્તામાં ઘણું મીઠામાં જાળવેલું ભોજન ખાતા હતા. પણ 1488 માં, બાર્થોલોમ્યુ ડાયસ નામના પોર્ટુગીસ સમુદ્રી કપ્તાને એ કિંમતી સામાન મેળવવા માટે એક તેજ અને સસ્તો રસ્તો શોધ્યો. એ પોર્ટુગલથી રવાના થયો અને આફ્રિકાના દક્ષિણી છેડાથી થઈને હિન્દ મહાસાગરમાં આવી ગયો. ડાયસની યાત્રા પછી, સંશોધનનો મહાન યુગ શરુ થયો.

પોર્ટુગલ, સ્પેન, ફ્રાન્સ, હોલેન્ડ અને ઇંગ્લેન્ડ જેવા એટલાન્ટિક મહાસાગર પર સ્થિત રાષ્ટ્રોને અચાનક ભૂમધ્ય સાગરથી એટલાન્ટિકના બંદરો સુધી સત્તા સ્થાનાન્તરિત કરવાનો મોકો મળ્યો. એમણે ક્રિસ્ટોફર કોલંબસ અને જોન કેબોટ જેવા સંશોધકોને નવી દુનિયામાં મોકલ્યા અને એનાથી ફર (પ્રાણીના રુંવાટીવાળા વસ્ત્ર) અને કોડ માછલીના વિશ્વ વેપારનો બહુ વિસ્તાર થયો. વહાણમાં લઈ જવા માટે બંનેને મીઠામાં જાળવવા પડતા હતા.

મીઠાના સહયોગી

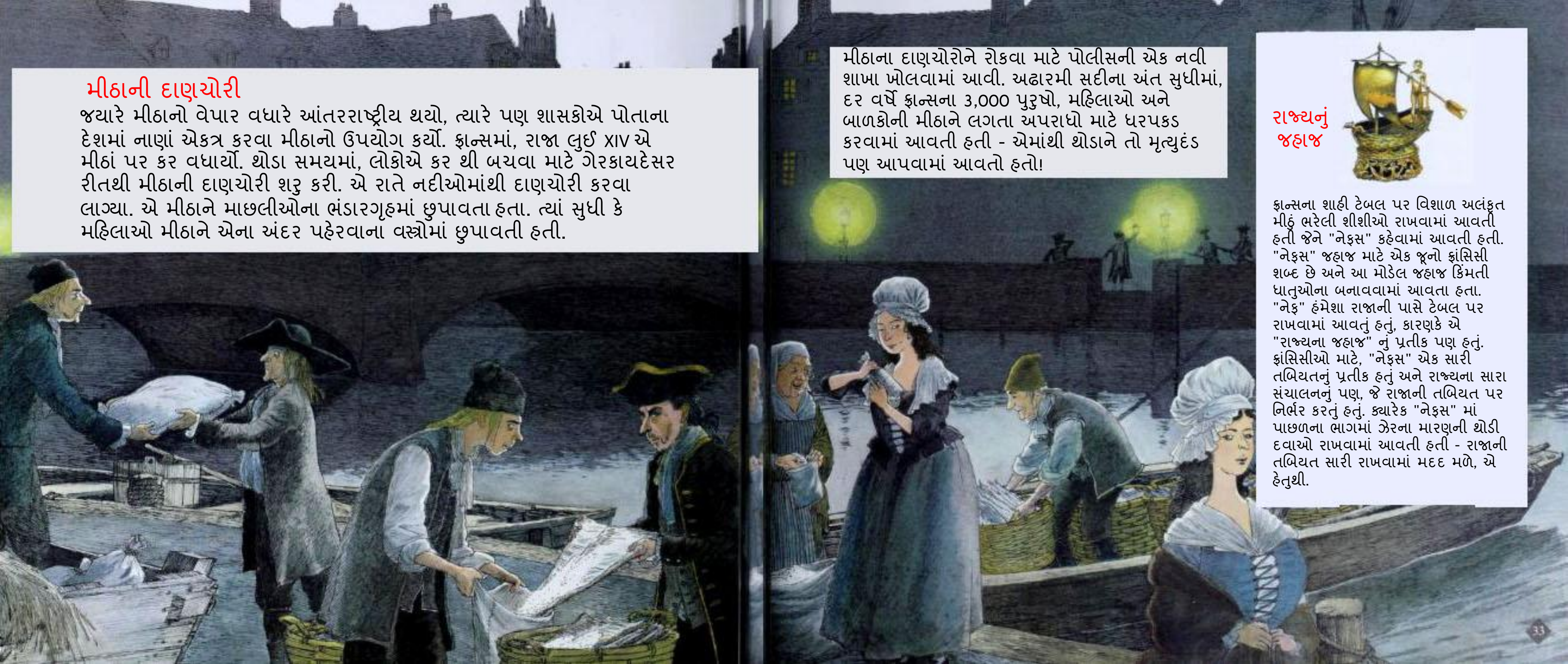
સોળમી શતાબ્દી સુધી, ઇંગ્લેન્ડ, હોલેન્ડ જેવા ઉત્તરી દેશો અને સ્કેન્ડિનેવિયાના લોકો એક ભૂખ્યા યુરોપના બજાર માટે વધારેમાં વધારે માછલીઓ પકડી રહ્યા હતા. હકીકતમાં, સોળમીથી અઢારમી શતાબ્દી સુધી, યુરોપમાં ખાવામાં આવતી માછલીમાંથી સાઠ ટકા કોડ માછલી હતી, જ્યારે બાકીના ચાલીસ ટકામાંથી અધિકાંશ હેરિંગ માછલી હતી.

એ બધી માછલીઓને મીઠા સાથે જાળવવાની આવશ્યકતા હતી, જેથી એ સમગ્ર યુરોપમાં પહોંચી શકે. પણ એક સમસ્યા હતી: માછલી કરતા મીઠું મેળવવું વધારે મુશ્કેલ હતું!

ત્યાં ફક્ત દક્ષિણ યુરોપમાંજ સમુદ્રી મીઠું બનાવવા માટે પર્યાપ્ત સૂર્યપ્રકાશ અને શુષ્ક હવામાન હતા. એ માછલીઓને મીઠા સાથે જાળવવા માટે આદર્શ સ્થાન હતું. એટલે દેશોએ જોડાણો કર્યા - માછલી અને મીઠાવાળા દેશોએ પરસ્પર વેપારી સંગઠન બનાવ્યા. અંગ્રેજોએ પોર્ટુગલના લોકો સાથે સંધિ કરી, અને ઘણા ઉત્તરી દેશોએ જર્મન વેપારી સંગઠન "હેન્સીએટીક લીગ" ના નામથી મીઠું ખરીદ્યુ.

ન્યાયની જાળવણી

મિસરના લોકો મીઠા સાથે એના મૃત્યુ પામેલા લોકોને જાળવવાવાળા અંતિમ વ્યક્તિ ન હતા. 1600 ના દશકમાં, ફ્રાન્સની જેલોમાં સ્થિતિ એટલી ખરાબ હતી કે ત્યાં ઘણા કેદીઓનું સુનાવણી પહેલા જ મૃત્યુ થઈ જતું હતું. એટલે એને મીઠા સાથે જાળવીને અદાલતની તારીખ સુધી સુરક્ષિત રાખવામાં આવતા હતા!
એક પ્રસિદ્ધ વાર્તા હતી મોરિસ લેકોરની. જેલમાં એ મૃત્યુ પામ્યો હતો અને એનું શરીર મીઠામાં જાળવવામાં આવ્યું હતું. પણ ફ્રાન્સનો ન્યાય કુખ્યાતરૂપથી ધીમો હતો. સાત વર્ષો પછી પણ ગરીબ મોરિસ લેકોરની સુનાવણીની કોઈ તારીખ ન આવી! અંતે, મામલો છોડી દેવામાં આવ્યો અને એને દફનાવવામાં આવ્યો.



મીઠાની દાણચોરી

જયારે મીઠાનો વેપાર વધારે આંતરરાષ્ટ્રીય થયો, ત્યારે પણ શાસકોએ પોતાના દેશમાં નાણાં એકત્ર કરવા મીઠાનો ઉપયોગ કર્યો. ફ્રાન્સમાં, રાજા લુઈ XIV એ મીઠાં પર કર વધાર્યો. થોડા સમયમાં, લોકોએ કર થી બચવા માટે ગેરકાયદેસર રીતથી મીઠાની દાણચોરી શરુ કરી. એ રાતે નદીઓમાંથી દાણચોરી કરવા લાગ્યા. એ મીઠાને માછલીઓના ભંડારગૃહમાં છુપાવતા હતા. ત્યાં સુધી કે મહિલાઓ મીઠાને એના અંદર પહેરવાના વસ્ત્રોમાં છુપાવતી હતી.

મીઠાના દાણચોરોને રોકવા માટે પોલીસની એક નવી શાખા ખોલવામાં આવી. અઢારમી સદીના અંત સુધીમાં, દર વર્ષે ફ્રાન્સના 3,000 પુરુષો, મહિલાઓ અને બાળકોની મીઠાને લગતા અપરાધો માટે ધરપકડ કરવામાં આવતી હતી - એમાંથી થોડાને તો મૃત્યુદંડ પણ આપવામાં આવતો હતો!

રાજ્યનું જહાજ

ફ્રાન્સના શાહી ટેબલ પર વિશાળ અલંકૃત મીઠું ભરેલી શીશીઓ રાખવામાં આવતી હતી જેને "નેફસ" કહેવામાં આવતી હતી. "નેફસ" જહાજ માટે એક જૂનો ફ્રાંસિસી શબ્દ છે અને આ મોડેલ જહાજ કિંમતી ધાતુઓના બનાવવામાં આવતા હતા. "નેફ" હંમેશા રાજાની પાસે ટેબલ પર રાખવામાં આવતું હતું, કારણકે એ "રાજ્યના જહાજ" નું પ્રતીક પણ હતું. ફ્રાંસિસીઓ માટે, "નેફસ" એક સારી તબિયતનું પ્રતીક હતું અને રાજ્યના સારા સંચાલનનું પણ, જે રાજાની તબિયત પર નિર્ભર કરતું હતું. ક્યારેક "નેફસ" માં પાછળના ભાગમાં ઝેરના મારણની થોડી દવાઓ રાખવામાં આવતી હતી - રાજાની તબિયત સારી રાખવામાં મદદ મળે, એ હેતુથી.

ઉત્તર અમેરિકાની ત્રુટીઓ

યુરોપીય વસાહતીના આવ્યા પહેલા, અમેરિકા પણ બીજા મહાદ્વીપો જેવા જ ઢાંચાનું અનુસરણ કરતા હતા. મેક્સિકોમાં એઝટેક, મધ્ય અમેરિકામાં મેયન્સ, પેરુમાં ઇંકાસ, અને કોલંબિયામાં ચીબચા બધી પ્રમુખ સભ્યતાઓ હતી જેણે મીઠાના વેપારને નિયંત્રિત કર્યા હતા. જયારે એનો અધિકાર છીનવાઈ ગયો, ત્યારે મીઠા પરનું એનું નિયંત્રણ પણ પૂરું થયું.

જયારે બ્રિટિશ ઉત્તરી અમેરિકામાં પહોંચ્યા, ત્યારે એણે પણ મીઠાના વેપારને નિયંત્રિત કરવાની કોશિશ કરી. 1607 માં, કપ્તાન જોન સ્મિથે વર્જિનિયામાં જેમ્સટાઉન કોલોનીની સ્થાપના કરી અને મીઠાનું કાર્ય શરુ કર્યું. 1660 માં, ડચ લોકોએ એની ન્યુ એમ્સ્ટર્ડેમની કોલોની માટે એક નાના દ્વીપ પર મીઠું બનાવવાનું કામ શરુ કર્યું - આજે એનું નામ કોની દ્વીપ છે.

ન્યુ ઇંગ્લેન્ડના લોકો કોડ માછલી અને ફરના વેપારથી બહુ ધનવાન બની રહ્યા હતા, જયારે વર્જિનિયાનું હેમ પ્રસિદ્ધ થઈ રહ્યું હતું. બ્રિટિશ લોકો મોટા ભાગનું મીઠું કેરિબિયન વસાહતો પાસેથી ખરીદતા હતા અથવા ઇંગ્લેન્ડના મુખ્ય મીઠાના ઉત્પાદક શહેર લિવરપૂલ પાસેથી ખરીદતા હતા.

જયારે અમેરિકાએ ઇંગ્લેન્ડથી સ્વતંત્રતાની ઘોષણા કરી, તો એના મીઠાની આવક અચાનક બંધ થઈ ગઈ. જ્યોર્જ વોશિંગટનની સેના પાસે દારૂગોળો બનાવવા, ઘોડાના ભોજનની જાળવણી કરવા, ઘોડાને રાખવા કે એના જખમ ભરવા, મીઠાની તંગી ઉભી થઈ. વિના વિલંબે કોન્ટિનેન્ટલ કોંગ્રેસે વસાહતીઓને મીઠું બનાવવા માટે પુરસ્કાર આપવા શરુ કર્યા, જેનાથી થોડા સમયમાં અમેરિકામાં મીઠાનું ઉત્પાદન શરુ થઈ ગયું.

અમેરિકામાં મીઠું

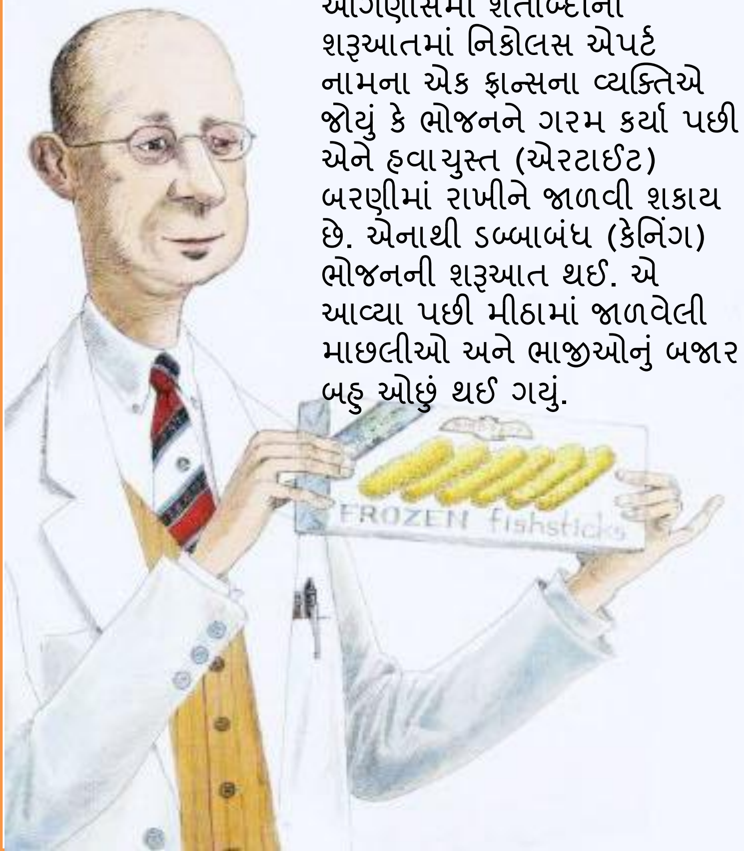
ક્રાંતિકારી યુદ્ધ પછી, અમેરિકાનો વિસ્તાર થયો અને નવા ક્ષેત્રોમાં મીઠું પહોંચાડવા માટે સમસ્યા ઉભી થઈ. એટલે નહેરોની શૃંખલા બનાવવામાં આવી, જે એરી નહેર થી શરુ થઈ, અને જે એરી તળાવને હડસન નદી સાથે જોડતી હતી. હવે મીઠાને હડસન નદીમાંથી એટલાન્ટિક મહાસાગર અથવા ગ્રેટ લેક્સ, અથવા ઝડપથી વધવાવાળા મિડવેસ્ટમાં લઈ જવા માટે એક જળમાર્ગ હતો. મિડવેસ્ટમાં માંસનું પેકીંગ એક પ્રમુખ ઉદ્યોગ બની ગયો, અને પૂર્વ તટની માછલીઓની જેમ, એમાં પણ મોટા પ્રમાણમાં મીઠાની જરૂર પડતી હતી.

અમેરિકાની સડકો

જો તમે ઉત્તરી અમેરિકામાં ક્યાંય પણ સડકના નકશા જોશો, તો તમને એવું લાગશે કે ત્યાં કસ્બા અને સડકો માટે કોઈ યોજના ન હતી. એવું એટલા માટે હતું કારણકે ત્યાં ઘણા રસ્તા ફક્ત પહોળી પગદંડી જેવા હતા જે મૂળરૂપથી મીઠાની શોધમાં જાનવરો દ્વારા બનાવવામાં આવી હતી. લોકોએ આ પગદંડીનો પીછો કર્યો અને એવા સ્થાનોને પસંદ કર્યા જ્યાં મીઠું હતું, અને જે નવા ગામને બનાવવા માટે અનુરૂપ હતા. એરી તળાવ પાસે ભેંસોએ બનાવેલો પહોળો રસ્તો, અને એના અંતે આવેલું મીઠાનું સ્થાન પછી ન્યુયોર્કનું બફેલો શહેર બન્યું.

મીઠું અને વિજ્ઞાન

જેમ-જેમ આધુનિક વિજ્ઞાને લોકોના રહેવાની રીત બદલી, તેમ-તેમ એમાં મીઠાની ભૂમિકા પણ બદલાવા લાગી. ઓગણીસમી શતાબ્દીની શરૂઆતમાં નિકોલસ એપર્ટ નામના એક ફ્રાન્સના વ્યક્તિએ જોયું કે ભોજનને ગરમ કર્યા પછી એને હવાચુસ્ત (એરટાઈટ) બરણીમાં રાખીને જાળવી શકાય છે. એનાથી ડબ્બાબંધ (કેનિંગ) ભોજનની શરૂઆત થઈ. એ આવ્યા પછી મીઠામાં જાળવેલી માછલીઓ અને ભાજીઓનું બજાર બહુ ઓછું થઈ ગયું.



એક સો વર્ષો પછી, ક્લેરેન્સ બર્ડસઆઈ એ શોધ્યું કે તેજીથી ભોજનને ઠંડુ કરવાથી એને જાળવી શકાય છે. એણે એક ઠરી ગયેલા ભોજનની ખાદ્ય કમ્પનીની શરૂઆત કરી.

એ જ સમયમાં વૈજ્ઞાનિકોએ જાણી લીધું હતું કે મીઠાને એના તત્વો - સોડિયમ અને ક્લોરીન - માં છૂટું પાડી શકાય છે. એ બંને તત્વોના ઘણા ઔદ્યોગિક ઉપયોગો છે. ત્યારબાદ મીઠા આધારીત નવા ઉદ્યોગો શરુ થયા, જેમાં બ્લીચ, ઔષધક્રિયાને લગતા, નવા વિસ્ફોટક, અને સોડા-બાઇકાર્બોનેટ - જેનો ઉપયોગ ઠંડા પીણાં બનાવવામાં કરવામાં આવે છે - સામેલ હતા.

કેચપ

સત્તરમી અને અઢારમી સદીઓમાં, મીઠાયુક્ત એન્કોવીઝ (નાની માછલીઓ) માં થી બનેલો સોસ (મસાલેદાર રસ) બહુ લોકપ્રિય થયો. ઈંગ્લેન્ડમાં એને કેટસુપ અથવા કેચપ તરીકે ઓળખવામાં આવ્યો. આ નામ એક ઇન્ડોનેશિયાની માછલીના સોસ પરથી આવ્યું છે, જેનું નામ "કેકપ ઇકમ" છે. ઓગણીસમી સદી સુધી કેચપના ઘણા અલગ-અલગ પ્રકાર હતા: થોડામાં માછલી અથવા મશરૂમ અથવા અન્ય સામગ્રી હતી. પણ દરેકમાં મીઠું અવશ્ય હતું.

ટમેટાનો કેચપ એક અમેરિકી વિચાર હતો. એની પહેલી બનાવવાની રીત 1812 માં જેમ્સ મેઝ નામના એક પ્રસિદ્ધ ફિલાડેલ્ફિયાના ચિકિત્સકે લખી હતી. એણે ટમેટાને એના જૂના નામ "લવ એપલ" થી સંબોધિત કર્યું હતું:

"ટમેટાની બારીક ચીર કરવી, અને દરેક ચીર પર થોડું મીઠું છાંટવું. એને 24 કલાક ઢાંકવું, પછી એને બરાબર ભેળવવું, અને એક કીટલીમાં અડધા કલાક સુધી ઉકાળવું. ઠંડુ થઈ જાય ત્યારે એમાં મસાલા નાખવા. બે નાની ડુંગળી કાપીને ભેળવવી, અને પ્રત્યેક બાટલીમાં થોડી બ્રાન્ડી નાખીને બંધ કરીને એને એક ઠંડી જગ્યામાં રાખવી."

મીઠાનો સત્યાગ્રહ

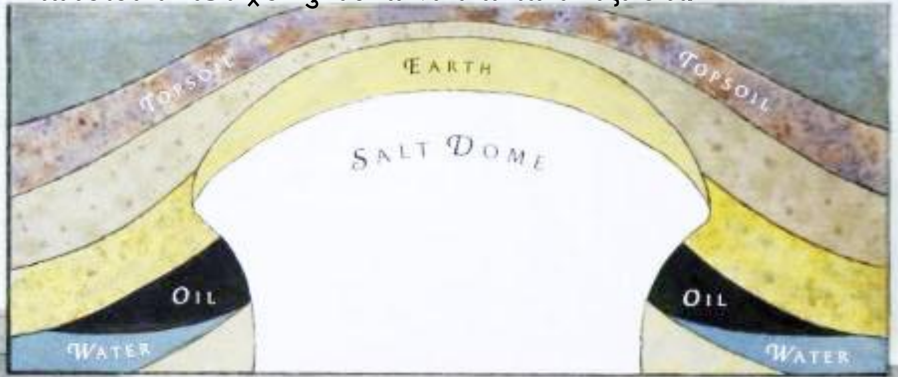
સમય સાથે મીઠાનો આર્થિક ઉપયોગ બદલાયો પણ મીઠાની પ્રતીકાત્મક શક્તિ મજબૂત થઈ. કદાચ મીઠાની તાકાતની સૌથી પ્રસિદ્ધ વાર્તા ગાંધીજીના મીઠાના સત્યાગ્રહની હતી.
સદીઓ સુધી, અંગ્રેજોએ ભારત પર શાસન કર્યું. 1930 માં, ભારતીય રાષ્ટ્રીય કોંગ્રેસે સ્વતંત્રતા પ્રાપ્ત કરવાની પદ્ધતિઓ પર ચર્ચા કરી.
મોહનદાસ કરમચંદ ગાંધી ને "મહાત્મા" ના ઉપનામથી જાણવામાં આવતા હતા. એમનું માનવું હતું કે મીઠાના સત્યાગ્રહથી એ બ્રિટિશ સરકારને પડકાર આપી શકતા હતા.

પહેલા તો એ બહુ વિચિત્ર મંતવ્ય લાગ્યું. પણ ગાંધીએ લોકોને સમજાવ્યા કે અંગ્રેજોએ મીઠાના સ્થાનીય ઉત્પાદન પર રોક લગાવી દીધી હતી જેનાથી સાધારણ ભારતીયો હેરાન થતાં હતાં. લોકો લીવેરપૂલથી આવેલા બહુ કિંમતી મીઠાને ખરીદવા માટે મજબૂર હતા. એનાથી ન કેવળ મીઠાના ઉત્પાદન ક્ષેત્રમાં કામ કરતા લોકોનો રોજગાર છીનવાઈ ગયો, પણ મીઠું બહુ મોંઘુ થયું.
12 માર્ચ, 1930 ના, ગાંધી એ ભારતીય, બ્રિટિશ અને અમેરિકાના સમાચારપત્રોમાં ઘોષણા કરી કે એ અરબી સમુદ્ર પર સ્થિત દંડી સુધી 240 માઈલની યાત્રા પગે ચાલીને કરશે. ત્યાં એ મીઠું બનાવીને મીઠાના બ્રિટિશ કાયદાનો વિરોધ કરશે. એણે 78 અનુયાયીઓ સાથે એની યાત્રા શરુ કરી, પણ જયારે એ 25 દિવસ પછી અરબી સમુદ્ર પહોંચ્યા, ત્યારે હજારો લોકો કૂચમાં સામેલ થઈ ગયા હતા, જેમાં દુનિયાભરના પત્રકારો પણ સામેલ હતા.
ઉઘાડા પગે ગાંધી સમુદ્ર તટ પર ચાલ્યા, જ્યાં સૂર્યપ્રકાશથી પાણીનું બાષ્પીભવન થઈ ગયું હતું અને મીઠાની જાડી પરત જામી ગઈ હતી. ત્યાં ગાંધીએ મીઠાનો એક ટૂકડો ઉઠાવ્યો. ત્યાં કોઈએ બૂમ પાડી, "જય હો!" ગાંધીએ બ્રિટિશ કાયદાની અવહેલના કરીને મીઠું બનાવ્યું હતું, અને સમગ્ર ભારતમાં લોકોએ એની ઉજવણી કરી. લોકોએ પણ, ભારતના સમુદ્ર તટ પર મીઠું ભેગું કર્યું અને શહેરોમાં એનું પ્રદર્શન કર્યું. આ એ નવા આંદોલનની શરૂઆત હતી, જે સત્તર વર્ષો પછી, ભારતીય સ્વતંત્રતાનું કારણ બન્યું.

મીઠાએ એનો ચળકાટ કેમ ખોયો

સદીઓથી, ભૂસ્તરશાસ્ત્રીઓ "મીઠાના ગુમ્બજ" થી આકર્ષિત હતા. મોટા ભાગના ભૂમિગત મીઠાને વિસ્તૃત વિસ્તારમાં ફેલાયેલી મોટી છીછરી ખાણોમાંથી કાઢવામાં આવતું હતું. પણ ક્યારેક મીઠું સ્તંભોમાં સંકુચિત થઈ જતું હતું જે પૃથ્વીના ઊંડાણમાં ઘણા માઈલ સુધી નીચે જતા હતા. ગુંબજનો ટોચનો ભાગ સપાટીની ઉપર નીકળતો હતો, જેનાથી એક પાતળી ગોળાકાર ટેકરી બની જતી હતી. વીસમી સદી સુધી કોઈને ખબર ન હતી કે આ ગુમ્બજ કેટલા ઊંડા હતા કારણકે પૃથ્વીમાં ઊંડે સુધી શારડીકામ કરવાનું સંભવ ન હતું.

1859 માં, એડવિન ડ્રેક ટાઇટસવીલ, પેન્સિલવેનિયામાં એક મીઠાના ગુમ્બજના કિનારે 69.5 ફીટ શારડીકામ કરવામાં સફળ થયા. ભૂસ્તરશાત્રીઓએ કહ્યું હતું કે એ અસફળ થશે, પણ આ શારડીકામ પછી ડ્રેકે ગુંબજમાં તેલની શોધ પણ કરી.



પછી, 1901 માં, પેટીલો હિગીન્સ અને એન્થની લુકાસે ફરી ભૂસ્તરશાત્રીઓની અવગણના કરી અને ટેક્સાસમાં એક મીઠાના ગુમ્બજના કિનારે શારડીકામ કર્યું. એ સ્થળનું નામ સ્પિન્ડલટોપ હતું. તેલનો એક ઊંચો કાળો ફુવારો ફૂટી નીકળ્યો.

વૈજ્ઞાનિકોએ શીખ્યું કે મીઠાના ગુંબજમાં મીઠાના સ્ફટિક સાથે મળીને એક અભેધ્ય, કાંચ જેવી દીવાલ બનાવે છે. જયારે અન્ય કાર્બનિક પદાર્થ ગુમ્બજ પાસે ફસાઈ જાય છે, તો એના ઘટકના તત્વો ધીરે-ધીરે કરીને લાખો વર્ષોમાં અલગ થઈ જાય છે અને આખરે તેલ અને ગેસમાં બદલાઈ જાય છે.

સ્પિન્ડલટોપ પછી, લોકોની મીઠાના ગુંબજો અને શારડીકામને જોવાની નજર જ બદલાઈ ગઈ. તેલના કૂવા માટે શારડીકામ કરવા માટેના સાધનોનું મોટું માળખું બન્યું. પૃથ્વીની સપાટીની નીચે હકીકતમાં શું હતું એ લોકોને શારડીકામની પદ્ધતિથી ખબર પડી. પછી થોડા સમયમાં એ પણ સમજાયું કે મીઠું દુર્લભ ન હતું, અને એ સમગ્ર ગ્રહમાં વિસ્તૃત વિસ્તારોમાં ફેલાયેલું હતું.

જેને આપણે ક્યારેક મીઠાના અલગ-અલગ ક્ષેત્ર માનતા હતા એ વાસ્તવમાં બહુ વિશાળ ભૂમિગત મીઠાના સ્તર હતા જે હજારો માઈલ સુધી ફેલાયેલા હતા. અમેરિકામાં, એક ક્ષેત્ર આખા ગ્રેટ લેક વિસ્તારમાં ફેલાયેલું છે. બીજું સ્તર પૂર્વ ફ્રાન્સથી શરુ થઈને જર્મની, ઓસ્ટ્રિયા, અને દક્ષિણી પોલેન્ડ સુધી ફેલાયેલું છે.

એટલે આજે, જયારે આપણે ભોજન ઉપર મીઠું છાંટીએ છીએ, તો આપણે ભાગ્યે જ એના ઇતિહાસ વિષે વિચારીયે છીએ. આપણે એવા સમયમાં જીવી રહ્યા છીએ જયારે મીઠું બહુ સરળતાથી ઉપલબ્ધ છે - એ સામાન્ય છે, સસ્તું છે, અને કોઈ યુદ્ધ લડવા લાયક નથી.
પણ આગલી વેળા જયારે તમે નમકદાની ઉઠાવો તો યાદ રાખજો કે ન કેવળ જીવવા માટે મીઠાની જરૂર છે, પણ તમે એક એવા પથ્થરને પકડયો છે જેણે દુનિયાના ઇતિહાસને આકાર આપ્યો છે.